



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

Menu kolacji bufetowych

SOBOTA

Kolacja w formie biesiady przy ognisku

Zupy

- ✓ Żurek z jajkiem
- ✓ Rosół z makaronem (dla dzieci)
- ✓ Chłodnik

Dania główne

- ✓ Kukurydza z masłem
- ✓ Pieczarki faszerowane
- ✓ Ogórki świeże faszerowane twarogiem
- ✓ Kielbaska do opiekania przy ognisku
- ✓ Karkówka z grilla
- ✓ Kapusta młoda z koperkiem
- ✓ Szaszłyki drobiowe
- ✓ Kiszka ziemniaczana
- ✓ Krupniok
- ✓ Ziemniaki z masłem ziołowym
- ✓ Warzywa z grilla
- ✓ Czebureki
- ✓ Pampuchy
- ✓ Deska wyrobów własnych
- ✓ Słonina
- ✓ Chleb, smalec, ogórki małosolne
- ✓ Sałata z bakłażana, papryki, czerwonej cebuli i świeżych warzyw
- ✓ Kawa
- ✓ Herbaty do wyboru: czarna, zielona, owocowa
- ✓ Woda z cytryną

Life cooking:

- ✓ Regionalne bliny gryczane z wybranymi dodatkami: konfitura własnego wyrobu/ śmietana/ makrela wędzona/ twarożek
- ✓ Lula-kebab – szaszłyki z szabli, z siekanego mięsa wołowo-wieprzowego z sosem gruzińskim

Hotel zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian w ww. menu
Bufet kolacyjny realizowany od 10 osób korzystających, przy mniejszej ilości osób - 2 zestawy do wyboru